Pisto con bacalao y ajos



Tiempo de preparación: 50 Min

Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad deseada
Azucar: 60 g
Pimiento verde: 1 Unidad
Zucchini: 1 Unidad
Tomate triturado natural: Cantidad deseada
Aceite de oliva suave: Cantidad necesaria
Ajos tiernos: Cantidad deseada
Pimiento rojo: 1 Unidad
Lomo de bacalao a punto de sal: 1 Unidad
Sal: Cantidad deseada

Preparación de la Receta

- Para comenzar preparamos la salsa

Para ello

vamos a colocar en una olla, a fuego medio, un poco de aceite, el tomate y el az&uacute

- Car
- Cuando esté listo, condimentamos con sal.
- Por otro lado, cortamos las verduras en trozos no muy pequeños.
- Luego, pondremos a cocinar la *cebolla* y cuando hayan pasado unos minutos, agregaremos los pimientos, siempre a fuego medio, revolviendo con cuidado
- Cuando el *pimiento* esté casi listo, añadimos el *zucchini*
- Salamos y añadimos la salsa de *tomate* para que se terminen de cocinar las verduras
- Reservamos.

Para el bacalao y los ajos

en una cacerola al fuego vertemos el aceite y a&ntilde

- Adimos dos cucharadas soperas de agua, cuando ésta empiece a *hervir*, la retiramos
- Luego, esperamos 10 minutos aproximadamente para que el aceite llegue a 65°C (temperatura óptima para confitar)
- Allí, introducimos el bacalao con la piel hacia arriba y los ajos tiernos
- Dejamos enfriar durante 30 minutos y reservamos.

Para el emplatado

- Colocamos el pisto y luego el bacalao y los ajos tiernos por encima.
- Servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pisto-con-bacalao-y-ajos